

# 栄養部会

## 研究主題

## 心とからだをはぐぐむ学校給食

～おいしい笑顔が生み出す元気な大館っ子～

### 1 主題について

昨年度は、大館市の食育推進計画にある「食育の日」や「野菜の日」を積極的に実施し、地場産物を活用した安全な給食の提供を目指し、研究を重ねてきた。

今年度は、大館ふるさと教育を念頭におき、特に地元の食材を多く活用した「大館らしさを生かした学校給食や食育」について研究を進めた。地場産物の活用は、子どもたちの健康はもちろんのこと、郷土愛を育みさらには地域の活性化にもつながると考えこのテーマを設定した。さらに、給食を生きた教材として効果的な活用を図り、学校給食を通じて、食の大切さや楽しさ、ふるさとの味を大切にする心を育てたい。

### 2 今年度の取組

月 日	実 践 内 容	月 日	実 践 内 容
4月12日	第1回総合研究会 ・研究主題設定 ・研究内容の決定	11月6日	第2回総合研究会 ・話題提供 ・実践発表 ・研究協議

### 3 研究内容

#### [第2回総合研究会]

- ・期 日 平成24年11月6日（火）
- ・会 場 大館市立中央公民館 調理室（実演）  
サンアビリティーズ大館 音楽室（話題提供、協議）

#### (1) 実 演 「地元の食材を使った簡単なおやつと飲み物」

##### ①モッチモチのいももち

- ・県産のじゃがいもを茹でてつぶし、片栗粉を混ぜて形を整える。フライパンに多めの油をひいてこんがり焼き目をつけ、「しょうゆ」「砂糖」「大館で作られているお酒」で作ったタレをからめた「いももち」の実演をし試食した。

※簡単にでき食感がモチモチしておいしいという感想が出た。



【おやつ・飲み物完成品】

##### ②やさしいドリンク

- ・大館産の小松菜・キウイフルーツ・りんごにはちみつと水を加えてミキサーにかけたやさしいドリンクを実演し試飲した。

※小松菜がフルーツの甘さで気にならずに飲むことができた。

#### (2) 話題提供 YUME給食・地場産物活用メニュー(下中)の取り組みについて 話題提供者 下川沿中学校 簾内 優美

- ・「YUME給食」の日を設け、大館産の食材を優先的に使用した献立を作り、それを昼の放送で知らせている。また、おたより等で家庭へも伝え要望の多いレシピの紹介をしている。
- ・児童生徒がYUME給食を楽しみにしている声があり、残量も少ない。教職員や保護者へも広がってきているが、食材のマンネリ化など課題もある。
- ・下中総合学習の取り組みとして、立花地域にある「立花ファーム」での収穫体験、加工食品の開発、レシピ作成に取り組んでいる。

(3) 各校の取り組み

- ・食育の日には、地場産物を多く取り入れた献立を実施し、そのことを給食だよりや学校の放送を利用して知らせている。  
また、地場産物の購入先の紹介もしている。
- ・委員会による栽培野菜の活用や取り組みについて。
- ・地域の納入業者を対象にした試食会の開催について。



【協議の様子】

(4) 指導助言 (小井土 富士雄 花岡小学校校長, 日景 真幸 花岡中学校教頭)

- ・給食だより、一口メモなどで情報を発信しているが、発信だけでは一方的であるため受け取り側の思いもくみ取る工夫が必要ではないか。
- ・食育をすすめるためには綿密な計画と、管理職の納得させること、教職員の協力が必要である。学校側からの依頼に応えるだけでなく積極的に指導を行ってほしい。
- ・各校、各センターの工夫に感心する。大館の食材や食文化の知識を広げふるさとの味を大事にする心が育つよう誇りを持って取り組んでほしい。ふるさと・キャリア教育に一番直結しているのは味覚である。食材そのもの、調理する人の立場や苦労をもっとアピールすることで感謝の心につながっていくのではないか。
- ・栄養教諭・栄養職員と管理職は検食簿を通してつながりがあるが、他の教職員との交流の場や、センターと学校との取り組みがあればよいのではないか。

## 4 成果と課題

(1) 成 果

- ・児童生徒が、収穫体験、商品開発、レシピ検討をすることで食材を身近に感じ、苦手なものを見克服する意欲をもたせることができた。
- ・地場産物の活用に取り組むことで、食の安全性だけでなく、食材について理解が深まり食べ物への感謝の気持ちを持つきっかけになった。
- ・季節ごとの食材を使うことで地元の味を子どもたちに伝えることができた。
- ・地場産物の活用の拡大により、より安全な給食の提供に貢献できた。

(2) 課 題

- ・食材のマンネリ化改善のため、アレルギー等の問題をクリアし、新しい食材(ブラックベリー、マコモダケ、えごま、ホップ等)を活用し、ふるさとの食について給食から家庭へも広げていくよう努める。
- ・さらに地場産物の活用を拡大し、安心安全な給食の提供と、食育の一層の推進を図っていくこと。